

Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 55 Personen

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Paprika

4.13 kg Lasagneplatten	
4.13 kg Hackfleisch	
5.5 dl Olivenöl	
825 g Rüebli	
385 g Sellerie	
2.2 kg Zwiebeln	
27.5 Stück Knoblauchzehen	
16.5 EL Mehl	
6.88 kg gehackte Tomaten	
825 g Tomatenmark	
6.6 Liter Bouillon (flüssig)	
16.5 Stück Lorbeerblatt	
440 g Butter	schmelzen
27.5 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
5.5 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
5.5 dl Vollrahm	
550 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter